

KOCHARZ

Organizacja
przyjęcia
weselnego



Łączymy miłość do gotowania z najlepszym produktem

Kocharz to wrocławski koncept kulinarny. Zajmujemy się jakościowym cateringiem oraz tworzymy autorskie przetwory w słoikach dostępne w najlepszych sklepach.

Wierzymy, że gotowanie zaczyna i kończy się na produkcie. Poszukujemy składników najwyższej jakości. Docieramy do małych, lokalnych i trudno dostępnych rolników. Wszystko po to, aby tworzone przez nas dania były najlepszej jakości.





Jak powstaje wycena wesela

I

Wielkość wesela

do 50 osób
50 - 100 osób
100- 150 osób
powyżej 150 osób

II

Miejsce przyjęcia

Winnica Silensi

III

Wybrane menu

Podstawowe
Rozszerzone
Dolnośląskie
Wege - Vegan
Spersonalizowane

IV

Usługi dodatkowe

Wsparcie wedding planner'a
Aranżacja dekoracyjna
Oprawa muzyczna
...i wiele innych



Miejsce przyjęcia

KOCHARZ

Wesele plenerowe w Winnicy Silensi

Malownicza lokalna Winnica Silensi oddalona **niecałe 20 minut jazdy od Wrocławia**. Z miejsca, gdzie możemy zorganizować plenerowe wesele roztacza się piękny widok na Ślęzę i całą winnicę. Piękny zielony teren daje szerokie możliwości stylizacji wesela plenerowego - zarówno w stylu eleganckim, jak i rustykalnym i “na luzie”.

Na wesele można zakupić również lokalne wina produkowane na miejscu w Winnicy.

Więcej zdjęć i informacji o Winnicy: [tutaj](#).









W cenie każdego przyjęcia

- **Wynajem terenu** winnicy na wyłączność
- **Transparentny namiot** z drewnianą podłogą - z widokiem na Słężę i winnicę - namiot ma 300 m² i pomieści do 150 Gości; przy odpowiednim ułożeniu stołów świetnie sprawdzi się też przy kameralnych weselach
- Elegancki kontener toaletowy - 4 toalety damskie + 2 męskie
- **Strefa chillu** - leżaki, kanapy z palet, światelka
- Możliwość organizacji **ceremonii zaślubin w plenerze**
- Stoły, krzesła, oświetlenie namiotu i inne niezbędne sprzęty
- **Budowa mobilnej kuchni**, w której przygotowywane są dania weselne
- **Koordinacja dnia Ślubu** przez event managera







Menu weselne

KOCHARZ

W cenie każdego menu

- Wybrane menu - wszystkie dania przygotowywane są na miejscu w naszej mobilnej kuchni
- Napoje bezalkoholowe bez limitu
- **Obsługa alkoholu zakupionego przez Klientów**
- Elegancka zastawa oraz serwetki
- Obsługa kelnerska wraz z kierownikiem sali
- Obsługa techniczna imprezy
- Koordynator nadzorujący realizację
- Oprawa graficzna - menu, winietki na bufety
- Transport, montaż i demontaż
- **Degustacja menu dla Pary Młodej**





Przykładowe menu

Menu standard rozszerzone

Powitanie

Świeży chleb na zakwasie

Masło z Wańczykówki

Twarożek z Wańczykówki

Confit z kaczki Kocharż

Przystawka - 1 do wyboru

- Terina z porem i kozim serem
- Warzywa sezonowe, buratta
Bianca, oliwa, zioła, sól Maldon
(W)
- Tatar serwowany na grzance,
konfitowane żółtko,
marynowane kurki

- Karmelizowane kolorowe
marchewki wędzona ricotta,
trybula (W)
- Stek z pomidora, kawior z alg,
sałatka ziół (V)
- Tatar z krewetek argentyńskich na
maślanym Pain de Mie

Zupa - 1 do wyboru

- Klasyczny rosół z makaronem
- Bulion z pieczonej perliczki z
ziołowymi kluseczkami
- Consomme z leśnych grzybów z
makaronem (V)
- Zupa krem z warzyw sezonowych

Przykładowe menu, cd.

Menu standard rozszerzone

Danie główne - 3 do wyboru

- Filet z kurczaka zagrodowego, sos z białego wina z kremówką i estragonem
- Połowa kurczaka zagrodowego pieczona z cząbrem, czosnkiem i konfitowana cytryną, jus drobiowy
- Kacze udko confit, buraczki w pomarańczy, szczypiorek
- Schab z przedłużonym żebrzem w maślanie i panko
- Filet z dorady / labraksa, kolorowe pomidorki, ziołowe pesto
- Łosoś jurajski w sosie szczawiowym
- Ragu z selera na białym winie, smażone shitake, siewki, pecorino (W)
- Pieczony kalafior z wędzoną papryką, jogurt kokosowy, orzechy (V)
- Stirfried z kaszy jaglanej z boczniakami, cukinią, papryką i szalotką, siewki (V)

Przykładowe menu, cd.

Menu standard rozszerzone

Dodatki I - 2 do wyboru

- Ziołowe ziemniaki puree
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Domowe frytki z domowym majonezem
- Kluski śląskie z palonym masłem szałwią i parmezanem

Dodatki II - 2 do wyboru

- Pieczone warzywa z pastą z fermentowanej papryki (V)
- Sałatka z ogórków kiszonych, krem z gorczycy z miodem, szalotka (W)

- Warzywa sezonowe w maślanej emulsji z bułką tartą - szparagi, fasola, młode marchewki, kalafior, cukinia (W)
- Sałata z zielonych liści z ogórkiem i dresigniem ranczerskim (W)
- Mizeria z ogórków i rzodkiewki (V)

Szwedzki stół

- Sałatka z pomidorów, ogórków i cebuli z kozim serem solankowym (W)
- Selekcja serów z Wańczykówki, winogrona, orzechy, Chutney Kocharz (W)

Przykładowe menu, cd.

Menu standard rozszerzone

- Selekcja serów wegańskich z fermentowanych orzechów nerkowca, winogrona, orzechy, Chutney Kocharz (V)
- Tatar serwowany na grzance, konfitowane żółtko, marynowane kurki
- Tatar z krewetek argentyńskich na maślanym Pain de Mie
- Matjas holenderski w dwóch odsłonach
- Selekcja przetworów Kocharz

Dania nocne - 3 do wyboru

- Bulion z pieczonej perliczki z makaronem, wołowiną, kurczakiem i gotowanymi warzywami
- Wołowina po burgundzku
- Kopytka z sosem z wołowiną, ser bursztyn, natka, śmietana
- Gulasz z jagnięciny, z szalotka i rozmarynem
- Makaron z sosem ragu wołowo-wieprzowym, mozzarellą i parmezanem
- Gulasz z boczniaków (V)

Przykładowe menu, cd.

Menu standard rozszerzone

- Barszcz z domowymi krokietami (W)
- Pierogi ukraińskie z okrasą z cebulki i śmietaną (W)
- Panierowane boczniaki z sosem słodko-kwaśnym (+ 10,00 zł / os.)
- Panierowane kurczaki w chrupiącej panierce (+ 10,00 zł / os.)
- Podwójny burger, cheddar, karmelizowana cebula (+ 10,00 zł / os.)



Przykładowe menu

Menu standard podstawowe

Powitanie

Świeży chleb na zakwasie

Masło z Wańczykówki

Twarożek z Wańczykówki

Confit z kaczki Kocharż

Zupa - 1 do wyboru

- Klasyczny rosół z makaronem
- Bulion z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami
- Consomme z leśnych grzybów z makaronem (V)
- Zupa krem z warzyw sezonowych

Danie główne - 2 do wyboru

- Filet z kurczaka zagrodowego, sos z białego wina z kremówką i estragonem
- Połowa kurczaka zagrodowego pieczona z cząbrem, czosnkiem i konfitowana cytryną, jus drobiowy
- Kacze udko confit, buraczki w pomarańczy, szczypiorek
- Schab z przedłużonym żebrzem w maślanie i panko
- Filet z dorady / labraksa, kolorowe pomidorki, ziołowe pesto

Przykładowe menu, cd.

Menu standard podstawowe

- Łosoś jurajski w sosie szczawiowym
- Ragù z selera na białym winie, smażone shiitake, siewki, pecorino (W)
- Pieczony kalafior z wędzoną papryką, jogurt kokosowy, orzechy (V)
- Stirfried z kaszy jaglanej z boczniakami, cukinią, papryką i szalotką, siewki (V)

Dodatki I - 2 do wyboru

- Ziołowe ziemniaki puree
- Młode ziemniaki z koperkiem

- Domowe frytki z domowym majonezem
- Kluski śląskie z palonym masłem, szalwią i parmezanem

Dodatki II - 2 do wyboru

- Pieczone warzywa z pastą z fermentowanej papryki (V)
- Sałatka z ogórków kiszonych, krem z gorzycy z miodem, szalotka (W)
- Warzywa sezonowe w maślanej emulsji z bułką tartą - szparagi, fasola, młode marchewki, kalafior, cukinia (W)

Przykładowe menu, cd.

Menu standard podstawowe

Szwedzki stół - 4 do wyboru

- Sałatka z pomidorów, ogórków i cebuli z kozim serem solankowym (W)
- Selekcja serów z Wańczykówki, winogrona, orzechy, Chutney Kocharz (W)
- Selekcja serów wegańskich z fermentowanych orzechów nerkowca, winogrona, orzechy, Chutney Kocharz (V)
- Tatar serwowany na grzance, konfitowane żółtko, marynowane kurki

- Tatar z krewetek argentyńskich na maślanym Pain de Mie
- Matjas holenderski w dwóch odsłonach
- Selekcja przetworów Kocharz

Dania nocne - 2 do wyboru

- Bulion z pieczonej perliczki z makaronem, wołowiną, kurczakiem i gotowanymi warzywami
- Wołowina po burgundzku
- Kopytka z sosem z wołowiną, ser bursztyn, natka, śmietana

Przykładowe menu, cd.

Menu standard podstawowe

- Gulasz z jagnięciny, z szalotką i rozmarynem
- Makaron z sosem ragu wołowo-wieprzowym, mozzarellą i parmezanem
- Gulasz z boczniaków (V)
- Barszcz z domowymi krokietami (W)
- Pierogi ukraińskie z okrasą z cebulki i śmietaną (W)
- Panierowane boczniaki z sosem słodko-kwaśnym (+ 10,00 zł / os.)
- Panierowane kurczaki w chrupiącej panierce (+ 10,00 zł / os.)
- Podwójny burger, cheddar, karmelizowana cebula (+ 10,00 zł / os.)



Przykładowe menu

Menu regionalne

Powitanie

Regionalne kiszonki

Chleb wiejski na zakwasie

Masło z Wańczykówki

Przystawka - 1 do wyboru

- Karmelizowane kolorowe marchewki z miodem gryczanym, wędzony twaróg, orzechy laskowe (W)
- Kremowe puree ziemniaczane, jajko na miękko, chrupiąca kasza gryczana, pesto z czosnku niedźwiedziego (W)

- Grillowane warzywa sezonowe, kremowy ser burrata, kwiaty (W)
- Tatar z jelenia podany na grzance, marynowane grzybki, jałowiec

Zupa - 1 do wyboru

- Chłodnik z botwinki (W)
- Wegańska pomidorowa z lubczykiem (V)
- Rosół z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami
- Zupa krem z warzyw sezonowych

Przykładowe menu, cd.

Menu regionalne

Dania główne - 3 do wyboru

- Confitowana noga z kaczki piżmowej z sosem żurawinowym
- Schabowy z przedłużonym żebrem
- Gołąbeczki z włoskiej kapusty z sosem pomidorowym (V)
- Troć z sosem szczawiowym

Dodatki I - 2 do wyboru

- Gotowane młode ziemniaczki z koperkiem
- Kluski śląskie z palonym masłem i szalwią

- Kasza pęczak z leśnymi grzybami

Dodatki II - 3 do wyboru

- Warzywa sezonowe gotowane w emulsji
- Letnia sałata z zielonym liści z białym octem balsamicznym
- Sałatka z kolorowych pomidorów
- Buraczki w pomarańczy

Szwedzki stół

Selekcja serów z Wańczykówki z orzechami i domowym chutneyem (W)

Deska wędlin regionalnych

Gravlax z łososia

Przykładowe menu, cd.

Menu regionalne

Karmelizowane kolorowe marchewki z
miodem i orzechami laskowymi (W)

Krucze spody z wędzonym pstrągiem i
kremowym twarożkiem

Sałatka ziemniaczana, ogórki małosolne,
gorczyca, musztarda (W)

Dania nocne

- Barszcz na zakwasie z chrupiącymi
domowymi krokietami z serem
cheddar i leśnymi grzybami (W)
- Jagnięcina z rozmarynem i szalotką



Przykładowe menu

Menu

wege - vegan

Powitanie

Pieczywo na młodym zakwasie

Orzeźwiający owoc

Przystawka - 1 do wyboru

- Carpaccio z prawdziwków z serem pecorino, sokiem z cytryny i świeżymi ziołami (W)
- Sałata rzymska z sosem ranczerskim, chrupiącymi boczniakami, prażonymi orzechami laskowymi i kiełkami groszku (V)

Zupa - 1 do wyboru

- Bulion z pieczonych warzyw korzeniowych z makaronem z dodatkiem kombu, grzybów shitake i natki pietruszki (V)
- Letni żurek z pieczonymi ziemniakami, jajkiem na miękko i świeżym majerankiem (W)
- Kremowa zupa pomidorowa z prażonymi pestkami dyni i oliwą bazyliową (V)

Przykładowe menu, cd.

Menu wege - vegan

Dania główne - 3 do wyboru

- Chrupiący seler w panko, tłuczony groszek z mięta i limonką (V)
- Gołąbeczki z kapusty włoskiej z grzybami z sosem na bazie białego wina (V)
- Kalafior pieczony z aromatycznym curry, pesto z czosnku niedźwiedziego (W)
- Palona młoda kapusta z volute z wędzonej papryki (W)
- Tortelli z pieczoną dynią i amaretti (W)

Dodatki I - 2 do wyboru

- Młode ziemniaczki z solą koperkową (V)
- Kluski śląskie z palonymi masłem, szalwią i parmezanem (W)
- Kremowa kasza z sosem grzybowym (W)

Dodatki II

- Sałatka z kolorowych pomidorów, truskawek, bazylii i oliwy (V)
- Fasolka szparagowa gotowana w maślanej emulsji z prażonymi migdałami (W)

Przykładowe menu, cd.

Menu

wege - vegan

- Mieszanka zielonych sałat z rzodkiewką, ogórkiem małosolnym i białym octem balsamicznym (V)

Szwedzki stół

Kremowa burrata z pieczoną dynią i sosem truflowym (W)

Karmelizowane kolorowe marchewki z miodem i orzechami laskowymi (W)

Selekcja serów zagrodowych, domowy chutney, winogrona, orzechy (W)

Wegański smalec z fasoli, ogórki kiszzone (V)

Oliwki Castelvetrano (V)

Łódeczki z cykorii z bobem i serem roquefort (W)

Marchewka a'la Gravlax z koperkiem i czerwonym pieprzem (V)

Dania nocne - 2 do wyboru

- Gulasz z boczniaków w sosie pomidorowym z gałką muszkatołową, imbirem i świeżym szpinakiem (V)
- Zielone curry z tofu, fasolką szparagową, orzechami ziemnymi i kielkami fasoli mung (V)

Przykładowe menu, cd.

Menu

wege - vegan

- Barszcz na zakwasie z domowymi krokietami z grzybami i serem cheddar (W)
- Faszzerowane papryki pieczone z kaszą bulgur, serem montasio i aksamitnym sosem pomidorowym (W)



Przykładowe menu

Włoskie wesele

Przystawka - 1 do wyboru

- Buratta Bianca, pomidory bawole serce, młode oliwki, pistacje bazylia
- Fritto misto - smażone krewetki, kalmary i baby ośmiorniczki, pesto ziołowe

Zupa - 1 do wyboru

- Krem z pomidorów san marzano, chips z parmezanu, oliwa bazyliową
- Tortellini in brodo - lekki bulion wołowo-drobiowy z pierożkami i parmezanem

Dania główne

Filet z dorady królewskiej
Scalopinno czyli kotleciki wieprzowe na białym winie
Podane z grillowanymi szparagami
Gnocchi z palonym masłem i parmezanem
Chrupiący ziemniaczki z domowym alioli
Insalata lista z białym octem balsamicznym

Deser - 1 do wyboru

- Tiramisu z truskawkami
- Cannoli z kremem waniliowym i pistacjami

Przykładowe menu, cd.

Włoskie wesele

Szwedzki stół

Focaccia z mortadella, stracciatella i
pistacjami

Focaccia z salami piccante i wędzona
scamorza i mozzarellą

Deska włoskich wędlin

Deska włoskich serów i antipasti,
sycylijskie oliwki

Sałatka z fasolka szparagowa,
pomidorami i grillowanymi
karczochami

Crostini z grillowanymi warzywami

Crostini z Stracciatella Truffla

Dania nocne z grilla

Arrosticini - mięsne szaszłyki z Abruzzo z
grilla (wołowe oraz jagnięce)

Grillowane krewetki w marynacie
peperoncino

Stek alla fiorentina



W cenie każdego menu

Napoje bez limitu

Bufet z napojami

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

Napoje gazowane w szklanych

butelkach 0,33 l

Selekcja lemoniad

Na stołach

Woda gazowana w szklanych butelkach

Woda niegazowana z miętą i cytryną



Dodatki do menu

- Koktajl z przekąskami *fingerfood*
- Tort weselny
- Słodki stół - mix ciast i deserów w formie bufetu
- Bar z lemoniadami
- Włoski stół - selekcja włoskich przysmaków w formie bufetu
- Obsługa barmańska
- **Poprawiny w formie grilla**
- **Poprawinowy brunch**

...i wiele innych.



Menu poprawinowe

KOCHARZ

Przykładowe menu

Tradycyjny grill

Dania z grilla - 3 do wyboru

- Filet z kurczaka zagrodowego
sous vide
- Kiełbasa od Nowickiego, sos
miodowo- musztardowy
- Buła z szarpaną dziczyzną,
sałata, mayo, pikle
- Grillowany okoń morski, zioła,
pesto ziołowe, pomidory,
cytryna
- Grillowane grzyby shitake, serek
z nerkowców z kolorowym
pieprzem (V)

Dodatki

Sałata z zielonych liści, migdały,
szczypiorek, biały ocet balsamiczny
Pieczywo czosnkowe z masłem
ziołowym
Grillowany ziemniak, gzik, bekon,
rzodkiewka
Ketchup z pomidorów Casa Marazzo
Sos miodowo musztardowy
Pieczywo rzemieślnicze

Napoje bez limitu

* Takie jak na weselu.



Przykładowe menu

Amerykański BBQ

Dania z grilla

Smashed burger z serem cheddar
i piklami

Żeberka grillowane w sosie BBQ

Ziemniak w mundurku z kwaśną
śmietaną i szczypiorkiem

Dodatki

Grillowane kolby kukurydzy

Colesław z domowym majonezem

Sosy: miodowo-musztardowy, ketchup,
blue cheese

Deser

Banana split - grillowany banan, lody,
solony karmel

Napoje bez limitu

* Takie jak na weselu.



Przykładowe menu

Grill śródziemno- -morski

Dania z grilla

Wołowe Arrosticini z peperoncino

Drobiowe souvlaki

Grillowane Halloumi (W)

Grillowane warzywa z salsą (V)

Dodatki

Sałatka z pomidorów, szalotki, papryki z

kozim ser solankowy

Tzatziki z miętą i domowym jogurtem

Młode oliwki

Ketchup z pomidorów Casa Marazzo

Labneh z ziołami i zatarami

Chlebek pita

Domowe frytki, majonez gochujang

Napoje bez limitu

* Takie jak na weselu.



Przykładowe menu

Brunch

Dania ciepłe - 4 do wyboru

Szakszuka

Jajecznica z kurkami

Jajecznica na maśle

Blanszowane szparagi z migdałami

Pieczone awokado z redukcją balsamiczną

Racuszki z jabłkami

Świeże croissanty z kremem i jagodami

Naleśniki z kremowym twarogiem

Dodatki

Selekcja pieczywa rzemieślniczego

Świeże masło z Wańczykówki

Twaróg z Wańczykówki z nowalijkami

Deska serów zagrodowych z Wańczykówki

Deska wędlin regionalnych

Selekcja przetworów Kocharz

Świeże warzywa

Siewki i sałaty z mikroformy Back To

Roots

Napoje

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

Świeży sok pomarańczowy

Woda gazowana i niegazowana



Wycena przyjęcia weselnego w 2023

KOCHARZ

Wynajem Winnicy i logistyka

Wynajem terenu winnicy na wyłączność	5.000,00 zł
Namiot transparentny z drewnianą podłogą 300 m2 Wynajem, montaż i demontaż namiotu	w cenie
Elegancki kontener toaletowy - 4 toalety damskie + 2 męskie Wynajem, montaż i demontaż toalet	w cenie
Koszty logistyczne realizacji Transport, montaż i demontaż, budowa mobilnej kuchni, obsługa techniczna, dyżur sprzątający w trakcie wesela, wywóz śmieci, media	2.000,00 zł

Menu weselne

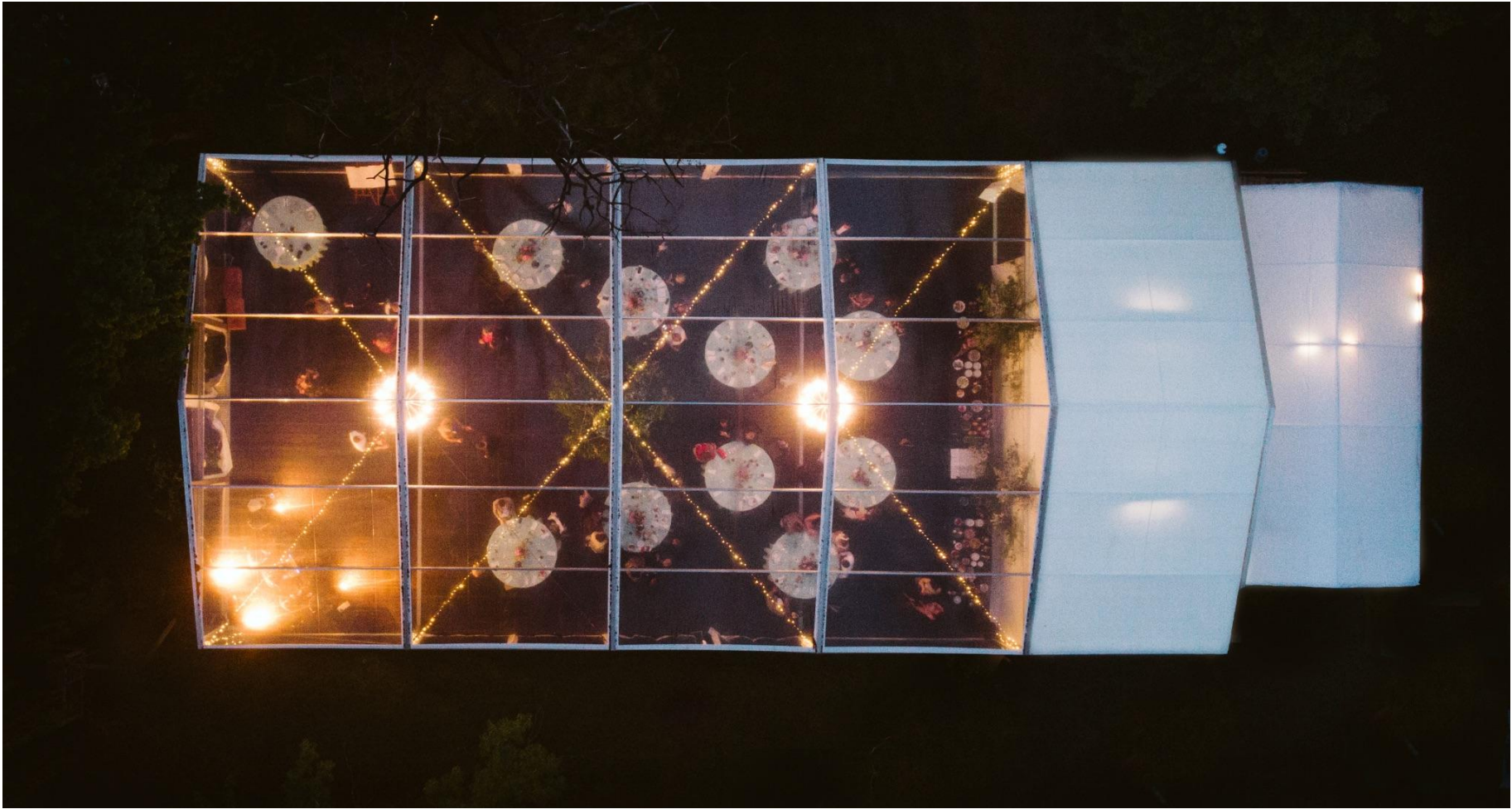
	Ilość osób			
	0 - 50	50 - 80	80 - 120	120 +
Menu standard podstawowe	420,00 zł / os.	380,00 zł / os.	340,00 zł / os.	315,00 zł / os.
Menu standard rozszerzone	460,00 zł / os.	420,00 zł / os.	380,00 zł / os.	355,00 zł / os.
Menu regionalne / Menu wege - wegan	450,00 zł / os.	410,00 zł / os.	370,00 zł / os.	345,00 zł / os.
Włoskie wesele	480,00 zł / os.	460,00 zł / os.	440,00 zł / os.	420,00 zł / os.

Proponowane dodatki

Koktajl z przekąskami <i>fingerfood</i> (po ślubie)	45,00 zł / os.
Tort weselny	22,00 zł / os.
Słodki stół	45,00 zł / os.
Lemoniady Dobry Materiał	35,00 zł / os.
Cold brew - kawa na zimno	30,00 zł / os.
Włoski stół	45,00 zł / os.

Poprawiny

	Ilość osób			
	0 - 50	50 - 80	80 - 120	120 +
Tradycyjny grill Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h	140,00 zł / os.		120,00 zł / os.	
Grill amerykański / śródziemnomorski Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h	170,00 zł / os.		150,00 zł / os.	
Brunch Czas wydawania jedzenia i obsługi: 2 h	120,00 zł / os.	110,00 zł / os.	100,00 zł / os.	90,00 zł / os.



Obsługa Wedding Plannera

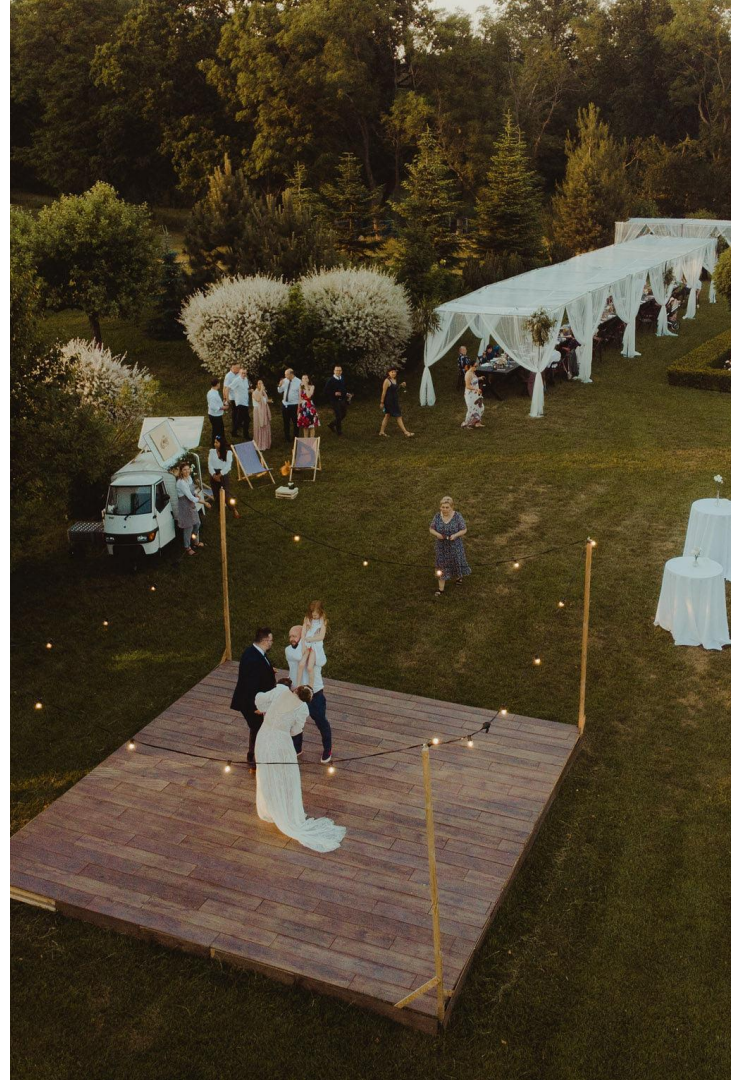
Organizacja wesel w nietypowych miejscach to nasza specjalność! Dlatego wiemy, ile czasu i zaangażowania wymaga zaplanowanie takiego wesela.

Czym zajmie się Wedding Planner w ramach organizacji Waszego wesela?

- Dobór odpowiednich podwykonawców
- Koncepcja kreatywna - strona wizualna wesela
- Stworzenie i realizacja harmonogramu dnia ślubu
- Koordynacja wszystkich podwykonawców w dniu ślubu
- Organizacja ceremonii zaślubin w plenerze i zabezpieczenie jej planem B w razie niepogody

... i wiele innych! :)

Cena: 7.000,00 zł







Zobacz nasze
kompleksowe
weselne realizacje



[pewne.momenty](https://www.instagram.com/pewne.momenty)

Zapraszamy do kontaktu!

Chętnie opowiemy o wszelkich szczegółach i przygotujemy **personalizowaną ofertę**. Zapraszamy do umówienia się na spotkanie!

Kontakt

+48 692 893 991

catering@kocharz.pl



KOCHARZ

Niniejsza oferta jest autorskim projektem firmy
KOCHARZ SP. Z O. O.

Projekt w całości lub fragmentach i informacje w nim zawarte, a także przedstawione koncepcje, pomysły i rozwiązania na mocy ustawy o prawach autorskich i prawach pokrewnych są własnością firmy KOCHARZ SP. Z O. O.. Projekt ani żadna z jego części nie może być w żaden sposób kopiowana ani powielana bez uprzedniej zgody firmy KOCHARZ SP. Z O. O.. Firma KOCHARZ SP. Z O. O. zachowuje własność wszystkich wstępnych prac projektowych oraz koncepcji, pomysłów i rozwiązań przedstawionych w prezentacji.